

Rezept

Schafskäsepäckchen mit Feigen

Ein Rezept von Schafskäsepäckchen mit Feigen, am 28.06.2026

Zutaten

4 Feigen	200 g Feta-Schafskäse (Feta)
2 EL Haselnusskerne	1 EL flüssiger Honig
1 Handvoll Minzeblätter	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion**
Ca. 440 kcal, 33 g F, 19 g EW, 19 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Feigen putzen, waschen und kreuzförmig ca. 1 cm tief einschneiden.

2. Den Schafskäse in die Mitte eines Bogens Backpapier legen und die Feigen darum herumverteilen. Die Nüsse grob hacken und mit dem Honig über Schafskäse und Feigen verteilen. Das Backpapier über dem Schafskäse zusammenfallen und den Käse im Ofen (Mitte) 20-25 Min. garen.

3. Währenddessen die Minzeblätter waschen, trocken tupfen und grob hacken. Zum Servieren das Schafskäse-Päckchen aus dem Ofen nehmen und vorsichtig öffnen (Achtung, heißer Dampf entweicht!). Jeweils die Hälfte des Schafskäses und 2 Feigen auf einem Teller anrichten und mit Minze bestreuen. Dazu passt noch ein Feldsalat, mit etwas Kürbiskernöl beträufelt.